

Manga del Brujo TINTO

EL ESCOCÉS VOLANTE 

Variedades: Garnacha Vieja 70%, Syrah 15%, Provehón 10%, Mazuelo 5%

Añada: 2021

Clasificación: D.O. Calatayud

NOTA DE CATA

Color: Morado intenso con ribete rojo rubí.

Aroma: Intenso aroma a frutas negras, notas ahumadas y, en esta añada, de monte bajo.

Boca: Entrada potente con taninos bien equilibrados. En el paladar se percibe la densidad de la fruta negra, las cerezas, con un final largo y amplio con notas ahumadas y de hierbas del monte. Mineral y complejo.

Maridaje: Un vino para tomar con carnes de venado o jabalí, con guisados o platos elaborados con una base de tomate picante.

NOTAS DEL ENÓLOGO

[Lee nuestro informe 2021 aquí](#)

La añada 2021 vuelve a un estilo más fresco. Al toque vívido de frutas de cereza negra le apoyan unas notas de tomillo silvestre de montaña, lavanda y pimienta negra molida. Maduro pero fresco y elegante con un final largo y sabroso.

Manga del Brujo rinde homenaje a Mohama Rami (arquitecto de Papa Luna), considerado uno de los artistas más importantes de su época en Aragón, dejando una huella Mudéjar indelible en el paisaje aragonés.

De suelos calizos y arcillosos de las laderas de Monte Armantes en el Valle de Ribota a una altitud de 600 a 800 metros s.n.d.m. Suelos con buen drenaje y oscilaciones térmicas diurnas y nocturnas muy marcadas.

Alcohol: 14.5 vol.

Azúcar Residual: <2g/l

Acidez total: 6.2g/l

pH: 3.54

“Un vino primario afrutado... con una buena concentración, frescura y sous bois, un sutil homenaje a Châteauneuf con un toque aragonés... Muy sabroso... Una excelente relación calidad precio.”

Luis Gutiérrez, The Wine Advocate



BOTELLA ACTUAL
CURRENT BOTTLE



650 g



NUEVA BOTELLA
NEW BOTTLE



445 g

Al embotellar la añada 2021 de Manga del Brujo, hemos cambiado a una botella más ligera. Nuestras botellas anteriores se fabricaban con un 88% de vidrio reciclado, pero hemos decidido que queremos ir más allá y por lo tanto en los próximos meses cambiaremos casi todas nuestras líneas a esta botella más ligera, reduciendo el contenido de vidrio de cada botella de 650g a 445g. Esto supone una reducción de casi 32% del vidrio y una reducción del 24% del peso total de transporte del producto final. Esto contribuirá a reducir las emisiones de CO2 en el transporte.